

<<斗宴>>

图书基本信息

书名：<<斗宴>>

13位ISBN编号：9787511321503

10位ISBN编号：751132150X

出版时间：2012-4

出版时间：中国华侨出版社

作者：周浩晖

页数：250

字数：220000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<斗宴>>

内容概要

看惊心动魄的传奇故事，品韵味悠长的美食江湖

烟花三月

“名楼会”，扬州三大酒楼各逞绝技，美味层出，局面难解难分之际，变故陡生——来自北京的神秘刀客突然现身，招招指向各道

菜的要害。

三大酒楼输得心服口服，神秘刀客却并不就此罢休，决然在瘦西湖边摆下“春江花月宴”，独身挑战扬州菜系！

决胜之宴，扬州厨界面临绝境，唯有找出已消失八年的“一刀鲜”，做出两百年前乾隆亲笔御封的第一名菜“烟花三月”，才能扭转战局。

岂料，这正是神秘刀客苦心孤诣设下此局的目的所在！

以命为赌的最后一战，“一刀鲜”是否会如愿而出，挽救危在旦夕的局面？传说中的第一名菜，竟关系着南北两大厨神家族的百年恩怨……

作者简介

周浩晖：

生于江苏扬州，清华大学工科硕士。

周浩晖既是当代推理悬疑小说名家，著有“刑警罗飞系列”作品《凶画》《鬼望坡》《死亡通知单》等，也是当代美食小说第一人，对家乡扬州的美食更是研究颇深，著有《三吃三套鸭》《拆烩鲢鱼头》《欢喜霸王脸》等美食故事，在南派三叔主编的杂志《超好看》上开设“食客物语”美食传奇专栏，深受读者追捧。

《烟花三月》是周浩晖第一部以美食为背景的长篇传奇小说，已被央视改编成数字电影播出。

<<斗宴>>

书籍目录

- 第一章 故人西辞黄鹤楼
- 第二章 名楼会
- 第三章 春江花月夜
- 第四章 古巷幽幽飘香
- 第五章 车轮战
- 第六章 谁人正午赏明月
- 第七章 三头宴
- 第八章 最后一战
- 尾声

章节摘录

第二章 名楼会 “镜月轩”也许不是扬州最好的酒楼，但它绝对是扬州最豪华的酒楼。

气势宏伟的五层仿古式高楼，24小时全天候营业，彻夜灯火通明。

酒楼内全楠木内饰，猩红的地毯，漆黑锃亮的圆桌，紫砂茶壶，晶莹透亮的瓷碗，连筷子牙签都是用白玉制成，每一处细节都体现出酒楼主人陈春生的雄厚财力。

自十年前开业以来，“镜月轩”从来没有一分钟是关过门的，可是今天，酒楼门口破天荒地挂出了“暂停营业”的牌子。

“镜月轩”一层豪华的大厅内，原来的餐桌已经被清走，大厅中间设置了一个圆形的舞台。

准确地说，那应该叫作擂台。

淮扬厨界期盼已久的“名楼会”，今天即将在这个大厅举行，来自三大名楼的总厨，也将在这个擂台上决一高下。

擂台前的正首位置设了四个座位，最左边的主座上，端坐着一个衣冠楚楚的中年男子，他方脸浓眉，神采飞扬，看起来四十岁上下，此人正是本次“名楼会”的发起者——“镜月轩”的老板陈春生。

坐在最右边的半百男子个头不高，圆圆的脸庞，笑眯眯的双眼，显得甚是亲切，不过他举手投足之间，却又气度不凡，隐隐透着一股大家风范。

这正是近年来声名在扬州厨界如日中天的“一笑天”老板——徐叔。

徐叔身边的老者一身古朴打扮，体形瘦削。

他抚着颌下的三寸白须，气定神闲，一副与世无争的神态，不用说，自然是扬州厨界元老，“天香阁”的老板马云了。

在他们的身后是一圈圆形的看台，看台上早已挤满了来自扬州各个酒楼的大小刀客们，就连空地上也站着不少人。

徐丽婕和沈飞亦在人丛当中。

既定的时间马上就要到了，台上台下的准备也已就绪，可陈春生却不断地抬腕看表，似乎还在等待着什么人。

在他身边那个依然空着的座位也证明了这一点。

看台上有人觉察到了什么，开始窃窃私语。

以陈总以往的习惯和派头，向来只有别人等他，今天能让陈总坐在这里等待的，会是什么样的人物呢？

正猜测间，一个胖乎乎的中年男子快步走进了会场，他正是原本在门口迎客的“镜月轩”大堂周经理。

周经理走到陈春生身边，俯下身去，轻声说了两个字：“来了。

” 陈春生脸露喜色，立刻站起身来，在周经理的引导下，向着酒楼门口走去。

看客中起了一阵小小的骚动。

“陈总这是干吗？

难道是去接人？

” “什么人这么大的来头，居然要陈总亲自去迎？

” “难道这人在厨界的身份，比马老师和徐叔还要显赫？

” 就在众人的猜测中，陈春生已经领着他的贵客回到了大厅。

那是一个二十多岁的年轻人，他身着一件白色的休闲西服，脸上挂着自信的微笑，随着陈春生一路走到了台前，然后泰然自若地坐在了空着的那张主座上。

“陈总，这位是……”马云看看陈春生，不免有些疑惑。

“哦，我来介绍。

”陈春生清了清喉咙，一指那个年轻人，“这位是北京大唐餐饮集团的姜总经理，他这次

<<斗宴>>

来到扬州，将和“镜月轩”洽谈在北京投资分店的事宜。

“陈春生的声音说得很大，显然不只想让马云一人听见，他的话立刻起了效果，台下响起了惊讶和赞叹的声音。

“镜月轩”要在北京开分店了？

“请来这样的客人，看来陈总对这次“名楼会”是志在必得啊。

“呵呵，依我看，陈总的眼光已不再局限在“淮扬第一名楼”了。

陈春生脸露得意的神色，年轻人却对台下的评论毫不为意，他对着马云很有礼貌地点了点头：“这位就是马云马老师吧？

马老师学识渊博，我在北京，读过您不少关于淮扬菜的理论书籍，受益匪浅。

马云捋着下颌的花白胡须：“唉，一点愚见，姜总年轻有为，说话客气了，客气了。”

年轻人微微一笑，又转头看了看徐叔：“徐老板，昨天吃了您一个狮子头，直到现在仍然是满颊留香啊！”

徐叔摆了摆手，同样用客套话应付着：“呵呵，姜先生厨艺不俗，我班门弄斧，让你见笑了。

这个相貌英俊，气度不凡的姜总经理，正是昨天出现在“一笑天”酒楼的御厨之后——姜山。

徐叔虽然已经知道他也来参加“名楼会”，但万万没想到，他竟是以这样一个身份和方式出现。

“天下珍馐属扬州，三套鸭子烩鱼头。

红楼昨夜开佳宴，饕餮九州饕餮侯。

姜山轻声吟完冯其庸先生的这首绝句，看着陈总扬了扬眉毛，“开始吧？”

陈春生冲身边的周经理点点头，周经理抬起双手，“啪啪”拍了两下巴掌，整个大厅中顿时鸦雀无声。

只听得周经理抑扬顿挫地说道：“淮扬“名楼会”正式开始，请三位总厨登场！”

所有的东西都已备齐，所有的东西都是最好的。

洁白的案板上—尘不染，触手冰凉。

这案板是用上好的磨砂软玉制成，质韧而不伤刀，绝无任何杂味，且具有短时间保鲜的奇效。

华丽光亮的天然气灶是正宗的法国进口原装货，三十六小孔，十二大孔送气，自由调节火力大小，并有循环上气系统，确保天然气完全燃烧，不会产生任何可能影响到菜味的尾气。

镇江的香醋，王致和的酱油，绍兴的料酒，海宁的食盐，珠江三角洲的蔗糖……一切调料都是来自最好产地的极品，鲜香味醇，绝无半点杂质。

大小、各式各样的不锈钢刀具井然有序地排列着，刀刃锋利，刀柄圆润。

每把刀都设计精巧，从刮毛、剔骨到削皮、切肉，各有各的用途。

看着眼前的这些东西，只怕是最懒惰的主妇，也会按捺不住一展厨艺的欲望。

更何况现在看着这些东西的，并不是什么主妇，他们是刀客，三个最顶尖的刀客。

彭辉、孙友峰、凌永生。

当他们走在大街上的时候，他们就是三个普通人，普通得就像隔壁那喝着老白干，嚼着花生米的邻居大哥。

你一眼扫过他们，绝不会刻意去看第二眼。

可当他们头戴白色的厨帽，站在灶台前的时候，情况就完全变了。

他们的腰杆挺得笔直，手腕坚实有力，两眼则放出专注而精干的光芒。

他们已经处于擂台上，这里现在是人们关注的焦点，而他们则是焦点中的主宰。

擂台最左边的彭辉瘦瘦高高，长手长脚，身边的孙友峰虽然比他矮了一个头，却是气宇轩昂，一副精干的模样，右边的凌永生年纪最轻，神态也最为灵动。

这三人虽然形貌各有不同，但熟悉他们的人都知道，三人有一个共同的特点：都不大爱说话。

他们本来就不需通过语言让别人了解自己，因为他们展示自己的工具，正是桌案上那些大大小小

<<斗宴>>

的厨刀。

当他们拿起刀的那一刻，擂台上下的气氛也随之凝重起来：三大名厨的比试终于开始了！

彭辉的手中除了厨刀，还有一只鸭子。

这是一只净鸭。

净鸭的意思就是鸭子已经被宰杀好，血已放完，毛已褪尽，露出一片白净细腻的鸭身。

那净鸭在彭辉手中，显得异常柔软，颤悠悠的，竟似只剩一层肉皮囊。

“脱骨净鸭！”

台下有人脱口而出，一些反应慢的看客随即露出恍然的表情。

原来这鸭子的全身骨骼已经除去，令人惊讶的是，鸭体仍基本保持完好，只在鸭脖下方有一道长约五厘米的刀口，这便是鸭骨的唯一出口了。

彭辉用左手的拇指和食指把那刀口轻轻撑开，右手持刀，用刀刃根部在刀口两端轻轻修了修，各切下一小片鸭肉来，然后他放下手中的鸭子，到案台下一摸，又抄起另外一只净鸭来。

这只净鸭与先一只相比，同样是褪毛去骨，只是个头要小了很多，鸭脖下的刀口也只有三厘米左右的长度。

不过从鸭喙和鸭掌的成色来看，这又不似未长成的幼鸭。

“这只是……野鸭吧？”

说话的是一个肤色黝黑的年轻人，他此话一出，周围众人立刻响起一片赞同之声，年轻人显得甚是得意，黑黑的面皮上也泛起了红光。

台上的彭辉先是如法炮制，在刀口处削下一小片鸭肉，然后手起刀落，把那野鸭的一对鸭掌齐齐地剁了下来。

这一番操作后，彭辉把厨刀放回了原位，又拿起了先前的那只净鸭，他把家鸭颈下的刀口撑成了一个圆孔，先往鸭腹内填入一些冬菇、火腿、笋片等辅料，然后把野鸭往圆孔中塞了进去。

只见那只野鸭如同变戏法一般，一点一点被家鸭颈下的“大嘴”慢慢地吞了进去，先是鸭腿，跟着是臀、腹、胸，最终整只野鸭身都进入了家鸭的腹中，只剩鸭头和鸭脖露在家鸭的腹腔外。家鸭颈下的刀口仍是先前那般大小，紧紧地箍在了野鸭脖颈的根部。

此时在台下观看的一些有经验的刀客已经明白了彭辉在刀口处削下一片鸭肉的用意：这是将刀口两端修钝，这样在撑开填入野鸭时，能够充分发挥出鸭肉组织的韧性，不至于在两端处撕裂，使刀口扩大。

既然彭辉对野鸭脖下的刀口也作了相同的处理，那说明还有东西要填入野鸭的腹中。

果然，彭辉从案台下又摸出一只净禽来，这只禽的体躯更小，喙部呈尖状，却是一只乳鸽。

此时台下的看客们多半已经心中有数，彭辉要做的菜肴，正是刚才姜山所吟绝句中提到的淮扬传统大菜：三套鸭！

早在清代中叶，扬州便有了“文武鸭”的做法：用半只咸腊鸭和半只鲜鸭一锅同炖，一汤两味，别具特色。

后淮扬厨师从李渔《闲情偶寄》的“诸禽贵幼而鸭贵长，雄鸭功效比参茸”一句中获得启发，采用物性截然不同的一鸽两鸭为原料，用乳鸽外套野鸭，再外套家鸭，美味层出，成为传世名菜。

烹制三套鸭最为关键的便是整禽脱骨的工艺，平庸者剖开鸭腹取骨，这便落了下乘。

彭辉所用的净鸭，仅在脖颈下有很小的刀口，但骨脏俱除，必然是用了某种独特的秘技。

彭辉动作娴熟利落，不一会儿，三禽已经层层套好，仅剩头颈露在家鸭的腔外。

三只禽头从大到小，排列整齐，看起来就像天生长在同一个躯体上一样。

台下有人轻声开始赞叹，徐丽婕第一次看到如此奇妙的厨艺，更是瞪大了眼睛，一副专注兴奋的表情。

马云轻捋胡须，微笑着点点头，看来对自己弟子的表现很是满意，然后他转过目光，开始关注擂台上的另外两人。

孙友峰所用的原料比起彭辉来似乎并不复杂，在他的案板上，只是孤零零地摆着一条鱼。

只见那鱼体形很扁，头中等大，口阔，鳞片大且薄，腹部有棱鳞。

<<斗宴>>

头部和背部为灰色，体两侧和腹部色白如银，体侧上方则略带蓝绿色光泽。

那鱼的身体被孙友峰用左手按在了案板上，难以动弹，但仍不时地拍打着尾巴，鱼嘴也在一张一翕，看起来十分鲜活。

孙友峰右手持刀，刀刃贴上鱼腹，轻轻一拉，已将鱼腹剖开。

鱼儿受痛后，激烈挣扎，孙友峰小心翼翼地将其按紧，但看起来又不敢太过使力，似乎生怕碰坏了那鱼身上的每片鱼鳞。

马云见到这派场景，禁不住微微变了脸色，台下也有人看出了端倪，脱口而出：“鲥鱼！”懂鱼的人都知道，淡水鱼中最为名贵，也最为味美的是有“长江三鲜”之称的鲥鱼、刀鱼和河豚，而这鲥鱼更是位居“长江三鲜”之首。

鲥鱼是洄游性咸淡水两栖鱼类，平时多在海中生活，但每逢春夏时节，便由大海进入江河，产卵繁殖，每每应时而来，且时节甚准，故得“鲥鱼”之名。

由于鲥鱼多以浮游动物为食，故肉质肥嫩、细软爽滑，而每年在淮扬一带捕上的刚刚入江的鲥鱼，则是鲥鱼中的上上之品。

这是由于鲥鱼在入江产卵之前，往往在体内积攒大量脂肪，入江后便不再进食，以消耗体内脂肪维生。

因此江口的鲥鱼脂肪正厚，最为肥美；越到下江段，鱼就越瘦，品味也就越差。

鲥鱼的这种特性让食客们饱了口福，却给自身的种群繁衍带来了近乎灭顶的灾难。

由于其肉味鲜美异常，引来渔民的大量捕捞，且被捕获的多半都是即将产卵的繁殖期的成鱼，这使得近几十年来鲥鱼的数量急剧减少，目前已处于濒危状态。

现在长江中能捕到两公斤以上的鲥鱼已是非常难得，市场上的鲥鱼也是随行就市，开出了惊人的天价。

现在孙友峰所用的这条鲥鱼，体长足有五十厘米，重量只怕能达到三公斤，而且如此鲜活，似乎是不久前刚刚捕上，实在是令人称奇！

马云忍不住看了身边的陈春生一眼。

陈春生感觉到马云的目光，表面上不动声色，心中却暗自得意。

这条大鲥鱼是一周前在瓜洲被捕获的，看体态至少已有十年的生长龄。

此鱼一起网，就在当地的渔民中引起了轰动。

陈春生在江苏省连锁经营，各地都有分店里的采购人员，这个消息立刻便通过这些人的传到了他的耳中。

他立刻叫手下人以惊人的高价买下了这条鲥鱼，并养殖在低温水中，在保持鲜活的同时又在最大程度上避免了脂肪的消耗。

这次“名楼会”，孙友峰用这条鱼为原料，正是希望一出手就占得先机。

“天香阁”以三禽相套为原料，手法精妙；“镜月轩”名贵稀有的大鲥鱼则让人叹为观止，现在众人都约而同地把目光投向了“一笑天”的凌永生，不知他会采用什么样的原料，与上述两大名楼的总厨抗衡？

凌永生向大家给出了自己的答案，在他面前案板上放着的，是一块豆腐。

马云和陈春生对看了一眼，均微微皱起了眉头，今天“一笑天”以数百年的声誉接受两大名楼的挑战，果然是下足了工夫，有备而来！

在中国人的菜谱中，豆腐只怕是最为普通的原料之一了。

煎、炒、蒸、炸、煮，无一不可，上可进皇宫御宴，下可入乡野草席。

可以这么说：四海虽大，想要找出一个从没有吃过豆腐的人，却是千难万难。

正是因为如此，厨师们很少敢于在重要的场合下以豆腐为原料做菜——这豆腐每个人都会做，每个人都吃过，也就意味着操作过程中的任何一点失误都会暴露在众人的目光下。

如果任何一个人都有资格对你所做的菜评头论足，将优缺点说得头头是道，那不是一件很可怕的事情？

更何况豆腐虽然普通，但对于烹饪的技术要求一点也不低。

豆腐味淡，腥香并存，在烹饪时，既可出味，亦可入味；既可为主，亦可为辅；贱可以配青菜萝卜，

<<斗宴>>

贵可以配海参鱼翅……相应的烹调手法更是变化无穷，甚至有人说过：学厨师，只要学会怎样做豆腐即可。

可放眼厨界，有几个人敢站出来说：我已学会了做豆腐？

现在，“一笑天”的凌永生便要用一块豆腐迎接“天香阁”和“镜月轩”的挑战，这样的气魄和自信确实令人刮目相看。

凌永生右手拿着厨刀，紧盯着案板上的那块豆腐。

豆腐是普通的原料，但这一块绝不是普通的豆腐。

那豆腐洁白如玉，细如凝脂，当你看着它的时候，似乎便能够感觉到它柔腻的口感和淡淡的清香。如果马云和陈春生知道这块豆腐在制作时的用料和工艺，他们现在的心情只怕又会严峻很多。

凌永生伸出左手，轻轻地按在了那块豆腐上，他的动作轻柔无比，就像是在触摸水面时却又不愿激起一片涟漪。

然后他闭上眼睛，一动不动，只有胸口处仍在微微地起伏着。

徐丽婕有些担忧地“噢”了一声，用胳膊肘捅捅身边的沈飞：“小凌子怎么了？”沈飞把食指放在嘴边，做了个“嘘”的动作，然后摇摇头，又指指台上，示意她不要出声，继续观看。

台下其他一些年轻浮躁的看客此时发出了轻声的议论和猜测，这些声音传到了凌永生的耳中，他的耳廓一跳，眉头也微微地蹙了起来。

他迟迟没有动作，正是因为他听见了台下的这些声音，而他能听见这些声音，便意味着他的心还没有足够平静，他的精神还没有足够集中。

所以，他还不能出刀！

徐叔一直在用关注的目光看着自己的爱徒。

凌永生的眉头一蹙，他的心也跟着揪了起来。

他知道，今天“一笑天”所做的菜，最关键的就是一开始的这个步骤，虽然对徒弟的实力他是有信心的，但凌永生毕竟是第一次应付这么大的场面，万一沉不住气，难免会功亏一篑。

时间一分一秒地过去，台下的议论声越来越大，但凌永生本来锁着的眉头慢慢地松缓了。

他深深地吸了口气，同时握刀的右腕处青筋凸现。

徐叔端着一杯茶已经送到了嘴边，正要启唇去抿，动作却停在了半空，他双眼收缩，视线的焦点紧紧地盯在了凌永生握着的那柄厨刀上。

那厨刀长七寸，宽三寸，刃口锋利，手感沉重，是用上好的精钢铸成。

突然间，寒光闪动，刀已挥出！

锃亮的刀锋在洁白的豆腐上跳动着，每跳一次，凌永生的左手便向后移动些许。

那动作实在太快，在台下看来，凌永生左手的移动毫无停顿，就这样连续从整块豆腐上滑了过去。

刀锋似乎在追逐着他的指尖，但又总是差之毫厘。

片刻之间，刀锋已经跟着凌永生的指尖追到了豆腐的尾端，凌永生收刀，吐气，那块豆腐微微晃了一晃，突然间整整齐齐地倒向了一侧，竟已被切成了一堆极薄的豆腐片！

刚才凌永生一出刀，台下便已寂静无声，此时见到豆腐倒下，众人正想喝一声彩，却忽见凌永生猛吸一口气，手腕一抖，刀光再次闪出，那尚未发出的喝彩声立刻被生生地逼了回去。

这一次刀势来得更急，刀锋与案板相碰发出的“笃笃”声已经连成一片，先后无从辨别。

那豆腐像活了一般，跟着厨刀一同飞舞，案板上便如同下起了雪花。

雪花越下越大，最后竟完全盖住了那锃亮的刀光，只剩下洁白一片。

突然间，雪停声止，一切重归平静。

凌永生长长地吐出一口气，额头和鼻尖处已渗出一层细密的汗珠。

案板上的豆腐经过第二轮的刀切，似乎少了很多。

厨刀的两侧则是洁白一层，密密地贴满了豆腐，难怪刚才案板上会出现雪花飞舞的景象了。

凌永生气息略定，轻轻抬起右手，把那柄沾满豆腐的厨刀浸入了早已准备好的一盆清水中，立时，无数细如毛发的豆腐丝倏地从刀刃两侧散入了盆中，那豆腐丝洁白飘逸，就如同在水中绽放了一片

<<斗宴>>

绚丽的烟花。

台下的看客们此时才回过味来，齐齐地发出一声赞叹：“好！”

徐叔一颗悬着的心也放了下来。

凌永生今天要做的菜，仍是一道“文思豆腐羹”，这道菜成败最关键之处就在豆腐切丝这一步。

要把柔嫩的豆腐切成如此纤细的豆腐丝，其难度可想而知。

操作者必须持锋利的重质厨刀，先切片，再切丝，每个过程都必须用最快的速度一口气完成，中间不能有丝毫的犹豫和停顿，否则便会出现断丝和偏丝。

不懂厨艺的人，见到被切成细如发丝般的豆腐，赞叹惊讶之余，都会以为那是用纤巧的刀具慢雕细凿而成。

其实恰恰相反，越是切这种柔软的东西，越是要大刀阔斧，刀越沉，切速越快，豆腐的切口便越是完整平滑。

而具体能做到什么程度，那又取决于刀客的眼力、腕力和养气功夫。

今天凌永生在这样的气氛和压力下完成得如此出色，丝毫没有让徐叔失望。

从凌永生出刀的时候起，徐叔的一杯茶便一直停在半空，此时终于送到了唇边。

他轻轻地抿上一口，杯中是上好的龙井，一股清香直入心脾。

徐叔咂咂舌头，放下茶杯，刚才的郑重已一扫而光，换上了一副泰然自若的轻松神态。

即便是徐丽婕这个对厨艺丝毫不通的人，见到了凌永生的这番表演，也禁不住拍起了手：“啊，小凌子好厉害！”

沈飞，你说他这次能不能赢？”

沈飞微微一笑：“这刚刚是配料阶段，要等结果出来，还早着呢。”

台下的赞叹声自然也传到了彭辉和孙友峰的耳中，他们身为名楼主厨，养气的功夫自然也不逊色。

两人知道这次遇上了劲敌，但丝毫不动声色，只是全神贯注地继续打理自己的菜肴。

彭辉将套好的鸭禽在沸水锅中略焯了一下，除去了鸭身上的土腥味，然后将鸭腹冲下，和刚才取出的肫肝一同放入衬有竹垫的砂锅内，加姜块、葱结、绍酒，放满清水，上旺火烧沸后，撇去汤上浮沫，然后加盖，移小火开始焖制。

这边孙友峰将那条大鲟鱼的内脏去除，于清水中洗净后，却不除鳞，只是用净布轻轻把鱼擦干，然后配以火腿、笋片等辅料，加葱、姜、酒、糖、盐，扣碗上笼，以旺火急蒸。

凌永生切完豆腐丝之后，继续挥刀，不一刻便将笋丝、香菇丝、火腿丝、菜丝等辅料打理完毕。随后他在炒锅中倒入早已备好的清鸡汤，将豆腐丝并辅料一同下入汤中，静待煮沸。

三人的这一番操作看似无特殊之处，其实在烹饪中却是关键所在。

最终菜肴的味道如何，这诸多辅料，葱、姜、酒、糖、盐等等，无一不起着至关重要的作用。

如何搭配，搭配多少，任一种变化都会在菜味中体现出来。

同样的一道菜，每个厨师做出的口味却各不相同，其中奥妙便在于此。

老外只知道中国菜肴好吃，对于烹饪的技理却是一窍不通。

他们对着菜谱做菜时，往往备一台精密的天平，菜谱上写“加入白糖1.5克”，于是就依言称量加入，毫厘不差。

却不知这烹饪中的变化，无穷无尽，同样是做一只鸡，这鸡是公是母，是老是幼，产于何处，宰杀了多久，都会对烹制提出不同的要求，甚至在不一样的时节，不一样的心境下，食客对菜肴口味的要求也不尽相同。

因此这种将辅料用量写得如此明确的菜谱，在行家眼中实在可笑。

真正进入厨界学艺，师父传授菜谱给徒弟时，对于这些用量一律用三个词来概括：“少许”、“适量”、“大量”，其中的轻重分寸，便由各人去领悟掌握，高下成就，在此过程中，也就有了分别。

不光如此，即使是炉灶上火头的大小调节，也是非常有学问的。

火大则烹制时间短，火小则烹制时间长，这个道理自然谁都懂得。

<<斗宴>>

但火头的大小对菜肴的影响绝不仅仅表现在烹饪的时间上。

内行人，通常把烹调时火力大小和时间长短的变化情状用一个词来形容：火候！

在原料、辅料相同的情况下，火候对于菜品质量起着决定性的作用。

火候的运用能否做到恰到好处，是衡量一个刀客灶上功夫技术水平的重要标准。

从火力上来说，种类便分出很多，既有旺火、中火、小火、微火之分，又有明火、暗火之别；各个火力之间还分若干层次，往往得按照需要或递增或递减；在实际运用时，还有先旺后小，先小后旺，或旺、中、小交叉的多种情况，变化复杂。

具体该用哪种火力，如何变化，也和加料一样，随情而变，无从约定。

仅从原料来说，性质上，有老有嫩、有软有硬，水分有多有少，各不相同；形态上，有大有小，有整有碎，有片有块，有丝有丸，有条有丁乃至各种不同的异型花色，其间相互搭配，又衍生出更多的变化，每种变化都会要求不同的火候。

从烹调方法上来说，或炸或炒，或爆或熘，煎、扒、烩、烤，运用的火候相差悬殊，从而能达到香、脆、酥、软、嫩等不同的菜品要求。

真正一流的刀客，必须对刀功、用料、火候的把握全都得心应手，不论在何种条件下，都能够应付自如。

彭辉、孙友峰、凌永生三人，无疑都是一流的刀客。

那些说来复杂的方方面面，在他们看来，不过是驾轻就熟的小菜一碟。

所以，当他们各自端出做好的菜肴时，脸上全都挂满了自信的神色。

“三套鸭”、“清蒸鲥鱼”、“文思豆腐羹”，三道传统淮扬佳肴已经呈现在众人的面前，名厨名菜，色泽鲜嫩，热气腾腾，引人垂涎。

即便是资格最老的食客，积上一年的口福，也未见得能有幸品尝到这三道菜中的任何一款。

现在，这三道菜却在同一张桌案上依次排开，而其中只有一款能在随后的评比中胜出，剩下的两款注定只能成为今天的配角。

那最终胜出的，究竟会是哪一道菜肴呢？

在观看做菜时议论不休的看客们，现在却全都闭上了嘴巴，因为他们知道，要想评价三大名楼总厨料理的菜肴，自己还远不够资格。

放眼扬州城，能有这个资格的，除了三大名楼的现任老板，还能有第四个人吗？

负责主持“名楼会”的周经理清了清嗓子，目光毕恭毕敬地从马云、陈春生和徐叔身上依次扫过：“大厨们的作品都已经完成了，请三位上台品评。”

徐叔看看马云：“马老，您德高望重，就从您这里开始吧。”

“唉，”马云摆了摆手，“不可喧宾夺主，陈总，还是你先来。”

陈春生把身体往椅背上一靠，似乎早有想法，不慌不忙地说道：“我看呐，我们也不用谦来谦去的。”

今天是三大名楼间的比试，由我们来作评定多少有些不太合适。

姜先生远来是客，对淮扬菜又颇有研究，所谓旁观者清，不如由他来为这三道菜评个高下，如何？

徐叔眉头一皱，不免有些顾虑。

通过昨天的接触，他对姜山在烹饪上的造诣没有什么疑问。

但此人毕竟是陈春生请来的客人，能否在评价时做到完全公正，却需要打上一个大大的问号。

徐叔正在沉吟之中，马云捋了捋胡须，说道：“姜先生既是京城御厨的后代，必然是见多识广，造诣不俗。”

他来当这个评委，确实非常合适。

我相信姜先生一定能将这三道菜的优缺点分析得头头是道，令三位参赛者全都心服口服。

马云的这番话既给足了陈春生面子，却又暗藏锋芒。

言下之意，如果姜山胡乱评定，给不出令人信服的理由，那就难免会有人不服。

徐叔见马云说出了这样的话，也就跟着点头附和，心中暗自佩服：这马老在扬州厨界纵横了大半辈子，说出来的话果然老到，颇有两把刷子！

看到三位老板已经达成了共识，周经理向着姜山躬了躬身：“那就有劳姜先生挪步，上台品

<<斗宴>>

尝这三道佳肴！

”姜山倒是大方得很，并不推辞，微微一笑：“既然大家这么看得起我，我也就不便推辞了。

如果有什么说得不对的地方，希望大家不要见笑。

”说完，他起身离座，径直来到了擂台上。

台下的徐丽婕拉拉身旁沈飞的胳膊：“哎，怎么让他来作评判啊，他是陈总请来的，多半会向着‘镜月轩’说话。

”沈飞却摇了摇头：“这倒不见得。

这次‘名楼会’，比赛结果固然重要，大家最看重的还是借此弘扬酒楼的名声。

如果出现评定不公的情况，只会对‘镜月轩’的名声有损无益。

陈总阅历丰富，不会不明白这个道理。

” “嗯，你说得倒也对。

”徐丽婕歪着脑袋想了想，忽然又笑着说，“这个姜山昨天吃了我爸做的狮子头，赞不绝口，说不定还会帮我们说话呢。

”此时姜山已经来到了摆放菜肴的桌案前，他用欣赏的目光在桌上扫了一圈，赞叹着说：“这三道佳肴清淡典雅，虽然用料做法大相径庭，但确实都极具淮扬菜的风韵。

” ……

<<斗宴>>

编辑推荐

南北厨神两百年江湖恩怨！

烟花三月，扬州斗宴！

乾隆赐封神秘名菜引发南北厨神百年大战！

厨界第一高手被逼再现江湖，百年第一名菜揭开神秘面纱！

最后一战，谁是厨界至尊？

最惊心动魄的厨神大战！

是一刀鲜还是一刀斩？

一本色香味俱全的小说，一本让你口水横流的小说！

当代“美食小说第一人”、《超好看》杂志人气专栏作家周浩晖长篇力作。

南北两大菜系、南北两大厨王家族两百年的比拼，美食江湖激战连连！

是一刀鲜还是一刀斩？

最精彩的当代厨神传奇！

浓郁的淮扬风情，情节菜色俱佳的故事，色香味俱全的菜品穿插，匪夷所思的传奇色彩。

《超好看》杂志美食故事专栏作者，当代“美食小说第一人”周浩晖第一美食长篇

小说。

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>